



Tenuta di Trinoro 2006

CHF 375.00 | 10 cl = CHF 50.00

| | |
|-----------------|----------------------------------------------------------|
| Produzent | Tenuta di Trinoro |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Italien |
| Region | Toscana |
| Klassifizierung | IGT |
| Jahrgang | 2006 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | 2021 - 2036 |
| Traubensorten | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 30003148 |



Vinifikation

Andrea Franchetti erzählt den Jahrgang 2006

Nach dem Jahr 2005, in dem ein perfekter Jahrgang fast unter einer Masse von Regen zerstört wurde, zeigte 2006 einen kühlen August, aber dann gab es endlos gutes Wetter im Herbst und bis an den Rand des Winters. Also haben wir die Lese hinausgezögert, die Trauben an der Bergflanke hinauf und hinunter gekostet, alle Mondveränderungen in ihnen verkostet, bis wir die Früchte mit der erhofften Reife einbrachten (am Ende gärten wir 35 verschiedene Ernten). Viele Tanks wurden am Boden geöffnet, um den zuckerhaltigeren Saft zu verschütten und den Most gegen die mögliche Verwässerung durch den kühlen August zu konzentrieren. Als die Weine in die Fässer kamen, waren sie schwarz und parfümiert und voller Tannine, die sich jetzt anscheinend versteckt haben, um später die Reifung der Weine zu unterstützen. TENUTA DI TRINORO 51,5% Merlot, 30,5% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot

Die von Hand gelesenen und selektionierten Trauben vergären für 10 – 15 Tage im Edelstahl tanks für. Danach Reifung für 5 Monate in französischen Eichenfässern und für 1 Jahr in Zement.





Geschichte

Der Gründer, Andrea Franchetti, erwarb das Anwesen in den 1980er Jahren und begann Anfang der 1990er Jahre mit der Anpflanzung seiner ersten Rebstöcke. Die wichtigste Lektion, die er bei einem Aufenthalt in Bordeaux lernte, war die entscheidende Rolle des Terroirs. In den rauen Wäldern, aus denen Trinoro werden sollte, sah er Böden aus Ton, Kalk und Kies, die an die Böden in Saint-Émilion erinnerten. Nur ausgewählte Parzellen in einem Meer aus blauem Lehm eigneten sich für den Weinbau, die er von Hand rodete und im Stil des Bordelais bepflanzte: dichte, meterweise Anpflanzungen mit Stecklingen, die er von einigen der großen Weingüter der Region mitbrachte.

